

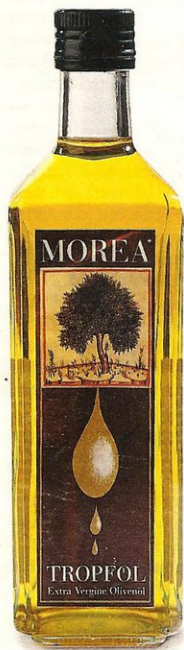


## JUBILÄUMS-SCHOKOLADE

Seit 111 Jahren fertigt die Bremer Schokolade-Fabrik Hachez feinste Pralinen und Schokoladen nach den Rezepten des belgischen Chocolatiers Joseph Hachez. Zu diesem Schnapszahl-Jubiläum hat das Unternehmen die Sonderedition „111“ herausgebracht: eine Vollmilchschokolade mit 55,5 Prozent Kakaanteil von Cocoa de Maracaibo, einer Edel-Kakaosorte aus Venezuela. Sie wird in kleinen Tafeln in einer eleganten Blechdose verkauft. 150 g: ca. 5,55 €.

## PARADIES? „SEIT EVA DEN APFEL ASS, HÄNGT VIEL VOM ABENDESSEN AB“

Lord Byron (gefunden in Gero von Randows Buch  
„Genießen – eine Ausschweifung“)



## Tropfen für Tropfen

Letzter Schrei in Sachen Olivenöl sind derzeit Tropföle. Da tropft das Öl noch vor der ersten Pressung von ganz allein aus den gemahlten Früchten. Das Tropföl ist also mehr als jungfräulich (verGINE), wenn dieser Zustand überhaupt noch steigerbar ist. Fruchtig und säurearm ist das Tropföl von Heinz Neth, den »e&t« schon 1993 als Öl-Qualitätsmacher aus Griechenland vorgestellt hat. Neth macht sein Öl aus Koroneiki-Oliven, die auf den Marmorböden der Mani, einer archaischen Landschaft im Süden des Peloponnes wachsen. Neths Morea-Tropföl gibt es für ca. 13,- € im guten Feinkosthandel und über Feinfisch in Neu-Ulm, Tel. 07 31/97 46 50

## Eine Frage der Lage

Es gibt ja eigentlich nichts, was es nicht gibt, aber eines hat doch noch gefehlt – ein rebsorten-reiner Lagen-Champagner, Grand Cru natürlich. Das ehrwürdige Haus Moët & Chandon hat Abhilfe geschaffen und zwar gleich in dreifacher Form: Trilogie heißt das Meisterwerk von Kellermeister Georges Blanc. Zu den Champagnern der Spitzenklasse gehört der frische und trotzdem runde Chardonnay Les Vignes de Saran. Die Trauben für den Blanc des Blancs kommen von einem Stück Land, das Jean-Rémy Moët schon 1801 erworben hat. Der zweite in der edlen Runde ist der reife, kräftige Pinot Meunier Les Champs de Romont aus Weinbergen am Fuße der Berge von Reims. Und dann fehlt nur noch der fruchtig-mineralische Pinot Noir aus der Südlage Les Sarmets d'Ay. Die drei Champagner kosten ca. 70,- € pro Flasche (im Feinkosthandel).



## Flaschen mit 4 Siegeln

Aceto Balsamico di Modena gibt es viele – und der Kauf ist Glückssache. Jetzt hat die Firma Mazzetti d'Altavilla ein Gütesiegel entwickelt: Der Essig wird im Labor und sensorisch geprüft. Je nach Güte kann er ein Siegel mit 1 bis (im besten Fall) 4 Weinblättern bekommen. Auch andere Firmen wollen sich jetzt diesem Test stellen.

